

MYCOFERM CRU 69

MYCOFERM CRU 69 es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, varietal recomendada para los vinos de uvas pasificadas y los espumosos de calidad.
MYCOFERM CRU 69 se adapta a un amplio intervalo de temperaturas y esta característica hace que sea idónea también en las condiciones más difíciles como la fermentación durante los meses fríos o la fermentación sin control de la temperatura en las zonas calurosas.
MYCOFERM CRU 69 es una levadura osmotolerante, alcoholígena y dotada de actividad Killer que le facilita el predominio sobre la flora indígena.

Características generales y aplicaciones

MYCOFERM CRU 69 es una levadura seca activa idónea para todas las fermentaciones. Sus características enológicas hacen que sea ideal para:

☐Fermentar mostos con elevados niveles de azúcar
☐Reanudar las fermentaciones lentas y agotar los azúcares
☐Fermentar a temperaturas muy bajas
☐Fermentar mostos y vinos sin control de la temperatura
☐Reanudar la fermentación de vinos con elevado grado alcohólico
☐La toma de espuma de vinos en los que se quieren exaltar las características varietales de la cepa.

Características enológicas

Clasificación: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
Concentración: 20 mil millones de células vivas/g
Temperatura de fermentación: entre 8 °C y 34 °C
Rendimiento azúcar/alcohol: 16,5 g de azúcar/1% de alcohol
Tolerancia al alcohol: 18% vol.
Producción de espuma: mínima
Producción de glicerina: media
Producción de acidez volátil: baja
Producción de acetaldehído: baja
Producción de alcoholes superiores :baja
Producción de H_2S: muy baja
Producción de SO_2: muy baja
Actividad killer: si

Dosis

La dosis sugerida de MYCOFERM CRU 69 es de 20 g/hL en condiciones normales. En condiciones críticas (ej. paradas de fermentación con elevado grado alcohólico) se recomienda aumentar la dosis hasta duplicarla.
IMPORTANTE: se recomienda encarecidamente el uso de activadores y biorreguladores como ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS y CREAFERM para aprovechar enteramente las características de MYCOFERM CRU 69

Modo de empleo

Preparar en un recipiente limpio 10 L de solución azucarada al 5% por cada kg de MYCOFERM CRU 69. Utilizar agua, si es posible declorada, a una temperatura de 35-38 °C. Añadir la levadura mezclando delicadamente la solución. Al cabo de 10 minutos volver a mezclar delicadamente y esperar otros 10 minutos para una correcta rehidratación. Durante los siguientes 10 minutos (por tanto sin superar los 30 minutos en total) adicionar las levaduras a la masa a fermentar, verificando que no haya una diferencia de temperatura de más de 10 °C entre la biomasa y el producto a fermentar, en caso contrario efectuar una aclimatación gradual.

Envases

Envases al vacío de 500 g en cajas de 10 kg.
Consérvese el producto en el envase original y sellado a una temperatura entre 5 y 15 grados en ambiente seco. Una vez abierto, el envase debe ser cerrado y conservado en frigorífico a +4 °C.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.

SCHEDA TECNICA REV. 01_230312

